



ABRIL 2021

PRIMER CONCURSO DE LOS MEJORES QUESOS DE MADRID

QdeQuesos convoca el “**Primer Concurso de los Mejores Quesos de Madrid**” abierto a todos los elaboradores de Quesos de la Comunidad que elaboran sus productos y tengan el Registro Sanitario en vigor en la Comunidad de Madrid.

Los Directores y Coordinadores de este Concurso son José Luis Martín y QdeQuesos. El número de jueces/catadores será de 10 y estará compuesto por técnicos, maestros queseros, encargados de tiendas, blogueros y periodistas gastronómicos, cocineros, responsables de compras de grandes superficies y jefes de sala de restaurantes que miman y aman el queso.

El Concurso consta de **6 categorías**, siempre y cuando **se presenten un mínimo de 5 quesos por categoría**. En el caso de que no se alcance ese mínimo el Comité Técnico decidirá en qué categoría compite. Todos los quesos presentados serán catados y evaluados por los miembros del Jurado que, mediante cata ciega, y una ficha de puntuación, que seleccionará al ganador de cada categoría.

Finalmente, los Jueces catarán los ganadores en cada categoría y elegirán un **GANADOR ABSOLUTO**, que será nombrado el “**Mejor Queso de Madrid**”. Tanto el Ganador Absoluto como los primeros clasificados de cada categoría recibirán un diploma acreditativo.

Las **muestras se recibirán entre el 4 y 7 de mayo de 2021** en la siguiente dirección:

CENTRO DE INNOVACIÓN GASTRONÓMICA. Calle Goya, 5. Centro Platea - 28001 Madrid
Indicando en el envío:

Muestras para el **PRIMER CONCURSO DE LOS MEJORES QUESOS DE MADRID**
Teléfonos de contacto e información: 630 418 279 y 610 54 50 99

El **Concurso se realizará el día 11 de mayo de 2021**, en el **Centro de Innovación Gastronómica de la Comunidad de Madrid**. Calle Goya 5-7, esquina Marqués de Zurgena, 2 - 28001 Madrid, durante la “**Primera Jornada del Queso de Madrid**”.

ORGANIZA:



COLABORA:



PATROCINA:





Con el objeto de divulgar y promocionar los quesos de calidad, QDEQUESOS convoca el **Primer Concurso de los Mejores Quesos de Madrid**, donde podrán participar todos los quesos elaborados en la Comunidad de Madrid que cumplan con la normativa legal vigente.

BASES

1. PARTICIPANTES

Podrán participar todos los elaboradores de queso de la Comunidad de Madrid que cumplan con la normativa legal vigente aplicada a esa actividad, con productos de fabricación propia y correspondiente a un lote destinado a la comercialización y tengan el Registro Sanitario en vigor en esta comunidad.

2. QUESOS ADMITIDOS

Los quesos que se presenten a Concurso deberán poseer los **siguientes requisitos**:

Piezas enteras (salvo para los de tamaño mayor de 4 kg).

Tener una maduración mínima de 7 días.

Elaborados con leche de cabra, oveja o sus mezclas (cabra, oveja, vaca).

No se admitirán quesos frescos.

El Comité Organizador, mediante la ficha de inscripción rellena para participar en el Concurso, clasificará los quesos por categorías e informará a todos los miembros del Jurado de los diversos tipos presentados, así como de sus principales características con el fin de que existan los mismos criterios de valoración.

Cada queso presentado a Concurso debe incluirse en una de las **siguientes categorías**:

VACA

CABRA

OVEJA SEMICURADO (hasta 4 meses)

OVEJA CURADO (a partir de 6 meses)

MEZCLA (CABRA, OVEJA, VACA) con proporción de cada tipo de leche

PASTA BLANDA

Las queserías podrán inscribir sus quesos en varias categorías, bajo el condicionante de cumplir las normas establecidas.

ORGANIZA:



COLABORA:



PATROCINA:





La Organización se reserva el derecho de variar la categoría de un queso si lo considera adecuado e incluso de eliminarlo si no cumple con las bases del Concurso. En todo caso, el productor será informado al respecto.

Los quesos presentados a Concurso deberán ser piezas enteras, (salvo los mayores de 4 kg) sin la etiqueta pegada y sin marca comercial, de manera que se pueda garantizar su anonimato.

La cantidad de quesos por enviar será la siguiente:

- Formatos mayores de 4 kg (1 pieza mínimo)
- Formatos entre 2 y 3,5 kg (1 pieza mínimo)
- Formatos de 1 a 1,5 kg (2 piezas mínimo)
- Formatos menores de 1 kg (número de piezas equivalentes a un total de 2 kg de peso)

Los quesos presentados se destinarán para las sesiones de puntuación de la cata y para participar en diversas actividades de promoción que se realizarán los días **11, 12 y 13 de mayo de 2021**, dentro de la **Primera Jornada del Queso de Madrid**.

3. FICHA DE INSCRIPCIÓN

Los concursantes podrán inscribirse en las categorías que deseen, debiendo cumplimentar la ficha de inscripción y enviarla al correo: info@qdequesos.com.

La **fecha tope para recibir la ficha** de inscripción será hasta el **27 de abril de 2021**.

4. PRECIO POR INSCRIPCIÓN AL CONCURSO

La inscripción es gratuita.

5. ENVÍO DE MUESTRAS A CONCURSAR

Los quesos para concursar irán sin etiqueta adherida y se enviarán en un paquete, junto con una copia de la ficha de inscripción, 2 etiquetas del queso presentado y la ficha técnica de cada queso. Pudiendo indicar en la parte posterior de la etiqueta la categoría a la que se presenta.

Para su envío, se pueden envasar los quesos al vacío o envueltos con film o papel alimentario. Se recomienda introducir la o las fichas de inscripción y las etiquetas en una bolsa de plástico para evitar su deterioro durante el traslado.

ORGANIZA:



COLABORA:

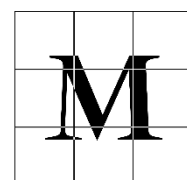


CENTRO DE INNOVACIÓN
GASTRONÓMICA



imiDRA
Instituto Madrileño de Investigación
y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario

PATROCINA:



**PRODUCTO
CERTIFICADO**



Las muestras se remitirán a portes pagados a la siguiente dirección, con la indicación externa de participación en el “Primer Concurso de los Mejores Quesos de Madrid”.

CENTRO DE INNOVACIÓN GASTRONÓMICA. Calle Goya, 5. Centro Platea - 28001 Madrid
Indicando en el envío:

Muestras para el **PRIMER CONCURSO DE LOS MEJORES QUESOS DE MADRID**
Teléfonos de Información: 630 418 279 y 610 54 50 99

Las muestras deberán recibirse en la dirección arriba indicada **entre el 4 y el 7 de mayo de 2021** inclusive, en horario de **9:00 h. a 14:00 horas**.

Los quesos serán almacenados en las debidas condiciones de temperatura y humedad para evitar cualquier alteración.

6. CONCURSO

Tendrá lugar el día 11 de mayo de 2021, en el Centro de Innovación Gastronómica de la Comunidad de Madrid. Calle Goya 5-7, esquina Marqués de Zurgena, 2 - 28001 Madrid.

El Jurado estará por compuesto por 10 personas. Los jueces examinarán y catarán los quesos por categorías y dispondrán de tiempo suficiente para llevar a cabo su trabajo. Para proceder a la evaluación, los jueces dispondrán de una ficha detallada con el código correspondiente a cada queso.

El Jurado evaluará cada queso con una ficha apropiada y puntuará los siguientes parámetros:

- Aspecto exterior. Corteza. (máximo 10 puntos)
- Aspecto interior. Color, textura, vista, etc. (máximo 15 puntos)
- Textura en boca. (máximo 25 puntos)
- Conjunto olfato-gustativo: olor, aroma, sabor (máximo 50 puntos)

El Jurado seleccionará un ganador por cada categoría.

El Jurado podrá declarar desierto cualquier premio de cualquier categoría si lo consideran apropiado y justificado. En caso de empate, el ganador será el que obtenga mayor puntuación en el parámetro “olfato-gustativo”.

El Jurado podrá conceder premios ex aequo a los quesos premiados con la misma puntuación. El fallo del Jurado será inapelable.

ORGANIZA:



COLABORA:

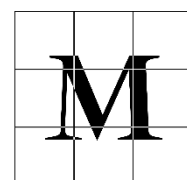


CENTRO DE INNOVACIÓN
GASTRONÓMICA



IMIDRA
Instituto Madrileño de Investigación
y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario

PATROCINA:



**PRODUCTO
CERTIFICADO**



7. SELECCIÓN DEL GANADOR ABSOLUTO

Los quesos ganadores en cada una de las categorías a Concurso (VACA, CABRA, OVEJA SEMICURADO (hasta 4 meses), OVEJA CURADO (a partir de 6 meses), MEZCLA (CABRA, OVEJA, VACA) y PASTA BLANDA) optarán a este premio.

Los Jueces catarán estos quesos y rellenarán una cartulina con el queso ganador absoluto a su criterio. El que más votos haya obtenido será nombrado el "MEJOR QUESO DE LA COMUNIDAD DE MADRID".

En caso de producirse un empate, el Jurado junto a los Directores del Concurso decidirán por mayoría el ganador.

8. MEJOR QUESO DE CAMPO O DE PASTOR

El QUESO DE CAMPO O DE PASTOR (de granja, elaborado en la explotación propia) mejor clasificado dentro de las 6 categorías a Concurso será premiado.

En caso de producirse un empate, el Jurado junto a los Directores del Concurso decidirán por mayoría el ganador.

9. MEJOR QUESO "M PRODUCTO CERTIFICADO"

El QUESO inscrito y certificado en la marca "M PRODUCTO CERTIFICADO" de garantía de los Alimentos de Madrid mejor clasificado dentro de las 6 categorías a Concurso será premiado.

En caso de producirse un empate, el Jurado junto a los Directores del Concurso decidirán por mayoría el ganador.

10. PREMIOS

Tanto el GANADOR ABSOLUTO (el Mejor Queso de Madrid) como los primeros clasificados de cada categoría: VACA, CABRA, OVEJA SEMICURADO (hasta 4 meses), OVEJA CURADO (a partir de 6 meses), MEZCLA (CABRA, OVEJA, VACA) y PASTA BLANDA. Y los galardonados como Mejor QUESO DE CAMPO O DE PASTOR (de granja, elaborado en la explotación propia) y Mejor QUESO inscrito y certificado en la marca "M PRODUCTO CERTIFICADO" de garantía de los Alimentos de Madrid, recibirán diploma acreditativo y un galardón.

El queso ganador de cada categoría podrá utilizar un símbolo / logotipo reproducible, para el etiquetaje de su queso ganador a modo de indicación o de publicidad.

ORGANIZA:



COLABORA:

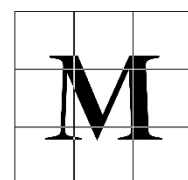


CENTRO DE INNOVACIÓN
GASTRONÓMICA



IMIDRA
Instituto Madrileño de Investigación
y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario

PATROCINA:



**PRODUCTO
CERTIFICADO**



11. ENTREGA DE PREMIOS

Por motivos sanitarios, estará abierta solo a la presencia del sector profesional (previa invitación personal, por parte de la organización) y **tendrá lugar el 13 de mayo de 2021, (pendiente de confirmar)** en el en el Centro de Innovación Gastronómica de la Comunidad de Madrid. Calle Goya 5-7, esquina Marqués de Zurgena, 2 - 28001 Madrid, durante la "Primera Jornada del Queso de Madrid". Por motivos sanitarios, el aforo estará limitado, y abierto solo a la presencia del sector profesional e invitados.

12. ENVÍO DE RESULTADOS

Cada participante recibirá por email, **a partir del 17 de mayo de 2021**, los resultados del Concurso, su clasificación y puntuación en cada categoría, así como diversa documentación.

La organización comunicará a todos los medios de comunicación el resultado del Concurso y de toda la información concerniente al mismo.

David de Santiago

Pedro Ureña

Ricardo Llera

José Luis Martín

☎ 630 41 82 79

info@qdequesos.com



APDO. CORREOS 46.018 | 28080 MADRID

WWW.QDEQUESOS.COM



ORGANIZA:



COLABORA:

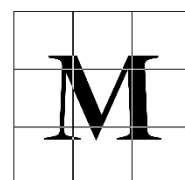


CENTRO DE INNOVACIÓN
GASTRONÓMICA



IMiDRA
Instituto Madrileño de Investigación
y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario

PATROCINA:



**PRODUCTO
CERTIFICADO**